

HJERTELOG VELKOMMEN TIL BRYGGEN TRACTEURSTED

**MER EN BARE MAT OG DRIKKE!
MORE THAN JUST FOOD AND DRINKS!**

I 2023 feiret vi vår 20års jubileum og er stolte av å kunne drive dette historiske og tradisjonsrike spisestedet i hjertet av Bryggen!

Restauranten ligger i et av de eldste og best bevarte trehusene i Bergens historiske havnebydel Bryggen. Bygningen dateres tilbake til 1700-tallet og tilbyr besøkende en unik matopplevelse i en sjarmerende og historisk atmosfære. Bryggen Tracteursted er kjent for å servere tradisjonell norsk mat med en moderne vri. Alle er velkomne hos oss; uansett om du blir sittende en helaften i hyggelig vennelag, eller om du bare kommer innom på et godt glass drikke.

Vi serverer mat inspirert av vestlandsk- og bergensk matkultur og bruker sesongbaserte, lokale råvarer som gir deg en ren og ekte smaksopplevelse. Vår store lidenskap er å vise frem det beste av de norske mattradisjonene gjennom våre «Smakfulle Småtterier»; en meget sosial og smakfull matopplevelse.



In 2023, we celebrated our 20th anniversary and are proud to continue running this historic and traditional restaurant in the heart of Bryggen!

The restaurant is located in one of the oldest and best-preserved wooden buildings in Bergen's historic harbor district, Bryggen. Dating back to the 1700s, the building offers visitors a unique dining experience in a charming and historic atmosphere. Bryggen Tracteursted is known for serving traditional Norwegian food with a modern twist. Everyone is welcome here, whether you're staying for a full evening in good company or just stopping by for a drink.

We serve food inspired by the culinary culture of the West Coast and Bergen and use seasonal, local ingredients that provide a pure and authentic experience. Our great passion is to showcase the best of Norwegian food traditions through our "Norwegian small dishes", a very social and flavorful dining experience.

SMAKSMENY TASTING MENU

VARMRØKT MAKRELLKREM

WARM SMOKED MACKEREL CREAM

**servert med Rødløk og Pepperrot, syltet Agurk, frisk Eple og hjemmelaget
Knekkebrød.**

*served with Red Onion and Horseradish, pickled Cucumber, fresh Apple and
homemade Crisp Bread.*

(1,2a,2c,4,11,13)

GRATINERT TØRRFISK

GRATINATED STOCKFISH

servert med Gulrotstuing og Tangsmør

served with stewed Carrots and Seaweed Butter

(1,3,4)

KALVEKAM

LOIN OF VEAL

**fylt med Mandler-og Soppfarse, servert med Selleripureé, stekt Gulrot -og Vårløk,
bakte Poteter og Rødvinsaus.**

*stuffed with Almond- and Mushroom Farce, served with Celeriac Purée, roasted
Carrots, seared Spring Onions, baked Potatoes and Red Wine Sauce.*

(1,3,9a,13)

NORSKE OSTER

NORWEGIAN CHEESES

servert med Tomat- og Paprika Chutney og hjemmelaget Knekkebrød

served Tomato- and Paprika Chutney and homemade Crisp Bread

(1,2a,11)

6. UTGAVE

BATCH No. 6

Bryggen's Eplekake servert med Vaniljekrem og Eplesyltetøy

Bryggens Apple cake served with Vanilla Cream and Apple Jam

(1,2a)

Kr 955,- 5 retter/courses

Kr 785,- 4 retter/courses

Kr 695,- Drikkepakke 5 retter/Dink pairing 5 courses

Kr 595,- Drikkepakke 4 retter/Dink pairing 4 courses

SNACKS TIDBITS

IBEX fra Myrdal Gard (1)

Kr 85,-

Havgull fra Svanøy Røykeri AS (4)

Kr 85,-

Elg- og Reinsdyrpølse fra Rekedal Pølsefabrikk AS

Kr 85,-

Norske Sardiner i Olivenolje fra King Oscar (4)

Kr 85,-

BRØD BREAD


To typer Surdeigsbrød og Flatbrød servert med vispet Smør og Ramsløkmajones

*To types of Sour Doug Bread and Norwegian Flat Bread served with whipped Butter
and Wild Garlic Maionaise*

(1, 2a, 2b, 2c)

Kr 45,- per person

SMAKFULLE SMÅTTERIER NORWEGIAN SMALL DISHES

Små delikate retter med særpreg gir et innholdsrikt og smakfullt måltid og serveringsmåten er en sosial opplevelse! Det norske kjøkken med sine mange spesialiteter egner seg spesielt godt til denne type servering og gir deg muligheten til å smake på store deler av menyen. Vi har tatt frem kjente og glemte smaker kombinert med det ri  ilbehøret.

Small delicate dishes with distinctive flavors give a rich and tasty meal and a social experience! The Norwegian cuisine with its many specialties is particularly suitable for this type of serving. We have combined well-known and forgotten flavors with tasty side dishes.

Kr 175,- per stk./dish

Vi anbefaler 3-4 stk. til middag / 3-4 dishes recommended for dinner!

TØRRFISK / STOCKFISH

GRATINERT TØRRFISK

GRATINATED STOCKFISH

servert med Gulrotstuing og Tangsmør

served with stewed Carrots and Seaweed Butter

(1,3,4)

DAMPET TØRRFISK

STEAMED STOCKFISH

servert med Tomat- og Paprika Chutney og

konfiterte Cherrytomater

served with Tomato- and Paprika Chutney and confit of Cherry Tomatos

(4)

PLUKKFISK AV TØRRFISK

«PLUKKFISK» FROM STOCKFISH

Vår egen versjon av Plukkfisk med en ny vri og ekstra god smak,

servert med Bacon, Vårløk, hjemmelaget Knekkebrød og Smør

Our own version of this traditional dish from Bergen with Stockfish and extra tasty served with Potatoes, Bacon and Spring Onion and plenty of Butter for taste.

(1,2a,2c,4,11)

FISK / FISH

BERGENSK FISKESUPPE

BERGEN FISH SOUP

Laget på klassisk vis med Teskjeboller (små fiskeboller)

strimlede Rotgrønnsaker og syltet Portulakk.

served the traditional way with Fish Dumplings (small fish balls), Vegetables Julienne and pickled Purslane.

(1,2a,4,7)

SKAGEN

SKAGEN

Reker, finhakket Løk og Gressløk i Dillrømme garnert med Ørretrogn og

servert med grovt Rugbrød. En klassiker fra det skandinaviske kjøkken.

Shrimps, Onions and Chive in Dill flavored Sour Cream garnished with Trout Roe on Rye Bread. An absolut classic from the Scandinavian kitchen.

(1,2a,2b,2c,3,6)

AKEVITT MARINERT RØKELAKS

AQUAVIT MARINATED SMOKED SALMON

fra Svanøy servert med Havgull, garnert med Rødløk, Sitron og Kapers

from Svanøy served with Havgull, garnished with red Onions, Lemon and Capers

(4,13)

BLÅSKJELL (300g)

MUSSELS (300g)

En klassiker som alltid faller i smak. Hos oss får du de dampet med Sider fra Hardanger.

This all time classic is a fresh summer dish steamed with Norwegian Cider from Hardanger.

(5,13)

KRYDDERSILD

SPICED HERRING

servert med grov Potetsalat, Rømme og Potetlefse

Vår kryddersild er fremstilt av høstsild der fettene har satt seg. Den lagres rund på tønner minst et halvt år med salt- og krydderlake, slik at den får modne. Det gir både konsistens og smak.

served with crushed Potato Salad, Sour Cream and traditional Norwegian Potato "lefse" Fished during the autumn, the herring has had ample time to fatten up. It is stored in barrels filled with brine, salt and spices allowing enzymes to mature the fish.

This gives the herring perfect consistency and taste.

(1,4,8,2a)

PANNESTEKT KVEITE

PAN FRIED HALIBUT

Sterling Kveite servert med Spinatpureé, Nøttesmør og stekte Asparges
Sterling Halibut served with Spinach Puree, Almond Butter and roasted Asparagus.

(1,4,9a)

VARMRØKT MAKRELLKREM

WARM SMOKED MACKEREL CREAM

servert med Rødløk og Pepperrot, syltet Agurk, frisk Eple og hjemmelaget Knekkebrød.

served with Red Onion and Horseradish, pickled Cucumber, fresh Apple and homemade Crisp Bread.

(1,2a,2c,4,11,13)

KJØTT/ MEAT

ROSASTEKT HVAL

PINK ROASTED WHALE

servert med sesongens syltede Grønnsaker Vågehval er blitt fangstet siden middelalderen. I dag blir fangsten ansett som svært bærekraftig.

served with pickled seasonal Vegetables. Mink Whales have been hunted locally since the Middle Ages. Nowadays the practice is strictly controlled to ensure that it is sustainable.

(4,13)

AKEVITTMARINERT LAMMEFILET

AQUAVIT CURED LAMB FILET

servert med marinert Gresskar og Urteolje

served with marinated Pumpkin and Herbe Oil.

(13)

REINSDYRTARTAR

REINDEER TARTAR

smaksatt med syltet Agurk, Løk, Rødbete og Kapers servert med Rugbrød

flavored with pickled Cucumber, Onion, Beetroot and Capers, served with Rye Bread

(2c,3,13)

BERGENSK SERVELATPØLSE

LOCAL BERGEN SAUSAGE

servert med karamellisert Løk, Ertestuing og grov Sennep.

served with caramelized Onion, mashed Peas and coarse Mustard.

(1,8)

KJØTTKAKE

NORWEGIAN "KJØTTKAKE" (GROUND BEEF)

servert med stekt Kål, Tyttebærsyltetøy og Brun Saus.

served with braised Cabage, Lingonberry Jam and Brown Sauce.

(1,2a)

TERRINE AV SVINEKNOKE

TERRINE OF HAM HOCK

garnert med stekte Rotgrønnsaker, Servaltpølse og lun Kjøttkraft.

Vår egen vri på en klassisk Betasuppe.

garnished with braised Root Vegetables, local Bergen Sausage and warm Meat Stock.

Our own interpretation of a classic Norwegian "Betasuppe"

(7,8)

VEGETAR / VEGETARIAN

POLENTA

POLENTA

Polenta er en italiensk rett laget av finknuste maiskorn. Vi serverer den med syltet

Sopp, stekt Løk og Vårløk.

Polenta is an Italian dish made of coarsely ground corn. We serve it with pickled

Mushrooms, fried Onion and Spring Onions.

(1)

TOMATSALAT

TOMATO SALAD

servert med Urtdressing og grillede Asparges

served with Herb Dressing and grilled Asparagus

STEKTE OGS YLTEDE GRØNNSAKER

ROASTED AND PICKLED VEGETABLES

servert i smakfull Grønnsakskraft

served in a tasty Vegetable stock

BLOMKÅLPURÉ

CAULIFLOWER PURÉE

servert med Krutonger og stekte Asparges

served with croutons and roasted Asparagus

(2a)

HOVEDRETTER MAIN COURSES

"BACCALA ALLA VINCENTINA"

"BACCALA ALLA VINCENTINA"

**Tradisjonell italiensk gryte fra Veneto regionen, tilberedt av Tørrfisk
servert med Polenta.**

Traditional Italian Stockfish stew from the Italian region of Veneto served with Polenta.

(1,2,4)

Kr 375,-

LETTBAKT FJELLØRRET FRA HARDANGER

BAKED MOUNTAIN TROUT

servert med Agurksalat, Spinat, Asparges, dampede Poteter og Rømme

Vår Fjellørret kommer fra fjellørret-stammen på Hardangervidden.

*served with Cucumber Salad, Spinach, Asparagus, steamed Potatoes
and Sour Cream. Our mountain trout comes from the mountain trout tribe on
Hardangervidden.*

(1,4,13)

Kr 395,-

BRYGGENS REINSDYRFILET

BRYGGEN'S REINDEER FILET

**servert med brun Geitost, servert med friske Grønnsaker, Gulrotpuré, Viltsaus,
bakte Poteter og Rognebærgelé.**

*served with brown Goat Cheese, served with fresh Vegetables, Carrot Purée,
Game Sauce, baked Potatoes and Rowan Berries Jelly.*

(1,13)

Kr 525,-

PANNESTEKT ANDEBRYST

PAN FRIED DUCK BREAST

**Confit av Andelår i Ragu servert med stekte mini Rødbete, smørstekt Nepe, grov
Sennep, bakte Poteter og Rødvinsaus**

*Confit of Duck Leg Ragu served with roasted baby Beetroot, butter braised Turnips,
coarse Mustard, baked Potatoes and Red Wine Sauce*

(1,8,13)

Kr 465,-

KALVEKAM
LOIN OF VEAL

**fylt med Mandler-og Soppfarse servert med Selleripureé, stekt Gulrot -og Vårløk,
bakte Poteter og Rødvinsaus.**

*stuffed with Almond- and Mushroom Farce, served with Celeriac Purée, roasted
Carrots, seared Spring Onions, baked Potatoes and Red Wine Sauce.*

(1,3,9a,13)

Kr 465,-

BRYGGENS NØTTESTEK
BRYGGEN'S NUTROAST

serveres med friske Grønnsaker, bakte Poteter og Eplekompott
served with fresh Vegetables, baked Potatoes and Apple Compote

(1,2,7,9)

Kr 335,-

OST
CHEESE

NORSKE OSTER
NORWEGIAN CHEESES

servert med Tomat Chutney og hjemmelaget Knekkebrød
served with Tomato Chutney and homemade Crisp Bread

(1,2a,11)

Kr 235,-

DESSERT DESSERT

6. UTGAVE

BATCH No. 6

Bryggen's Eplekake servert med Vaniljekrem og Eplesyltetøy

Bryggens Apple cake served with Vanilla Cream and Apple Jam

(1,2a)

Kr 165,-

FLØTERAND

"FLØTERAND" CREAMPUDDING

servert med akevittmarinerte Multer og Multesirup

Fløterand er en klassisk norsk dessert, en norsk variant av Panna Cotta.

served with Aquavit marinated Cloud Berries and Cloud Berry Syrup

"Fløterand" is a classic Norwegian dessert similar to a Panna Cotta.

(1,13)

Kr 165,-

SJOKOLADETERTE

CHOCOLATE TART

servert med Sjokoladeganache og Coulis av røde Bær

served with Chocolate Ganache and Red Berry Coulis

(1,2a,3)

Kr 165,-

MILLEFEUILLE MED SESONGENS BÆR

MILLEFEUILLE WITH SEASONAL BERRIES

Butterdeigsbakst servert med hjemmelaget Vaniljekrem og sesongens Bær

Puff Pastry served with Vanilla Cream and seasonal Berries

(1,2a,3)

Kr 165,-

ALLERGIER

Er du plaget med allergi, vennligst ta kontakt med oss slik at vi kan bidra til å gjøre måltidet til en god opplevelse.

1. Melk; 2a. Gluten av Hvete; 2b. Gluten av Bygg; 2c. Gluten av Rug; 3. Egg;
4. Fisk; 5. Bløtdyr; 6. Skalldyr; 7. Selleri; 8. Sennep;
9. Nøtter; 9a. Mandler; 9b. Valnøtter, 9c. Hasselnøtter;
10. Peanøtter; 11. Sesamfrø; 12. Soya; 13. Sulfitt; 14. Lupin.

ALLERGIES

Please inform the staff so we can contribute to making your meal a good experience.

1. Milk; 2a. Gluten of Wheat; 2b Gluten of Barley; 2c. Gluten of Rye;
3. Egg; 4. Fish; 5. Molluscs; 6. Shellfish; 7. Celery; 8. Mustard; 9. Nuts;
- 9a. Almonds; 9b. Walnuts; 9c. Hazelnuts; 10. Peanuts; 11. Sesame;
12. Soy; 13. Sulphite; 14. Lupine.